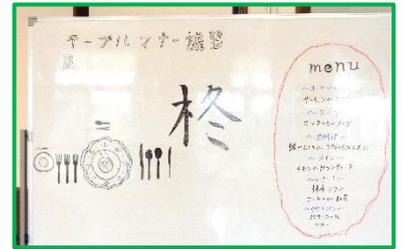


10月19日（木）3年生普通科キャリアコースの

テーブルマナーの講習を調理国際科が担当しました。



普通科キャリアコース(フードデザイン選択者)は家庭科のフードデザインの授業の中でテーブルマナーについて学びます。今年はキャリアコースの情報選択者も一緒に、テーブルマナーの講習を受けました。今年で6回目になり、調理国際科の生徒がテーブルマナー講習のための料理を担当し、接客もします。キャリアコースの生徒はその料理でテーブルマナーの講習を行います。調理国際科の生徒は、通常の2倍近い量のフルコース料理を作り、約50人のお客様を接客しました。いつもは先生方を対象に実習を行っていますが、先生とは違った緊張感の中、和やかな雰囲気の中で実習が行われました。



ナフキンは
まず広げて…

お待たせしました
ガンティヌでございます



緊張する☹️



本日は
ありがとう
ございました。

日本豆乳協会主催「第10回豆乳レシピ甲子園」で約2,000件の応募の中から、調理国際科1年生の女子生徒がスイーツ・デザート部門で優秀賞を受賞しました。



作品名:甘酒 de フラマンジェのビスケットケーキ
～無花果ジャムをそえて～

愛知県農政部主催

『食育レシピコンテスト』

with"いいともあいち"

の二次審査に、調理国際科1年生の女子3人組チーム「トリオツ茶」が出場することになりました。

実技審査は11月25日(土)みなとアルクスエネルギーセンターで行われます。

頑張ってきます☺️